

КУБАНСКИЕ

ВАРЕНИКИ

Трудимся и воспитываем интерес к родной культуре и истории

Кубанский край — один из крупнейших сельскохозяйственных районов нашей страны. Зерновое земледелие всегда было ведущей отраслью хозяйства кубанцев, а хлеб составлял основу питания. Наиболее

распространенным был хлеб из кислого теста на дрожжах или закваске (так называли остаток теста от предыдущей выпечки). Дрожжи делали сами из хмеля, который рос буквально везде и в изобилии. На Кубани пекли и пресный хлеб в виде лепешек. Но наиболее распространенным видом мучных изделий были пироги и вареники с творогом или фруктами.



Начиная работу по патриотическому воспитанию, необходимо прежде всего изучить культурные, социальные и экономические особенности родного края, потому что детям нужно точно и доступно показать связь их малой Родины со всей страной. С раннего возраста у ребенка следует развивать умение понимать и ценить красоту, богатство, культурное наследие родного края. Кубанский народ сквозь сито веков просеял свое культурное достояние, оставив самое ценное в фольклоре, художественных промыслах, декоративно-прикладном искусстве и традиционной кубанской кухне.

Основное в наших занятиях — хлебопечение, которое издавна считалось «бабьим делом». Труд является основной формой деятельности человека, в нем осуществляется всестороннее развитие умственных и физических способностей личности, становление гражданственности.

Мы организовали музей хлеба, в котором хранятся колосья ржи, ячменя и пшеницы, оборудовали уголок для работы с тестом, где собрали различную посуду, ложки, скалки, стеки. В оформлении уголка активное участие принимали родители.

Главный герой в жизни детей группы — Снопик, благодаря которому они много узнали о злаковых культурах. О том, что есть пшеница яровая и озимая, о том, как отличить рожь от пшеницы, пшеницу от ячменя, о том, что можно приготовить из пшеничной муки, а что из ржаной, из какой муки бабка испекла деду Колобок, что можно приготовить из риса, проса, овса и многое другое. Особое внимание уделяем народным и православным праздникам. На Рождество Христово печем ангелочков из теста, на Пасху — куличи, Покров отмечаем с варениками, Масленицу — с блинами, а весну встречаем жаворонками.

Результат работы видим каждый день: дети бережно относятся к хлебу, с удовольствием работают с тестом. Эта деятельность воспитывает лучшие человеческие качества: трудолюбие, доброту, умение доводить дело до конца.

«Кубанские вареники»

Конспект комплексного занятия в старшей группе

Задачи. Развивать познавательную активность, закреплять знания о выращивании хлеба на Кубани «от зернышка до кара-

ВЕРНО
Специалист по развитию
МАДОУ № 17 «Журавушка» г.Тихорецка
С.И. Жигорина



Педагогическое мастерство



Воспитатель убирает ширму, за которой – макет кубанского подворья (беленая хата, казак с казачкой, колодец, курица в гнезде, гуляют свиньи, стоит телега с сеном).

Сказка

(показ процесса работы с тестом)

В зал под казачью песню «Трава моя, трава» вбегает Колобок.

Колобок. Фу! Наконец-то я убежал от дедушки и бабушки! Ой, а куда это я попал?

Воспитатель. Здравствуй, Колобок! Ребята, куда попал Колобок? (Ответы.) И что тебе, непоседа, дома не сидится?

Колобок. Да вот дедушка с бабушкой попросили помочь им вареников налепить, а я не умею. Да и неохота мне.

Воспитатель. Ты, оказывается, лодырь! Про таких, как ты, знаешь, как говорят? Ребята, давайте Колобку напомним, как народ называет лентяев и бездельников.

Дети называют пословицы и поговорки про лень и труд.

У ленивого хозяина сапоги с ног стянули. Труд кормит, а лень портит. И т.д.

Колобок. Ой-ой-ой! Можно подумать, ваши дети умеют вареники лепить!

Воспитатель. Да, умеют! Они ведь у нас кубанские казачата. И тебя научат. Правда, ребята? (Да!)

Колобок. А что для этого надо? У меня ничего нет.

Воспитатель. Зато у нас все есть. Но прежде чем начать работать, что надо сделать? Правильно, закатываем рукава и идем мыть руки.

Колобок. А зачем их мыть? (Плюет на них и вытирает об одежду.) Вот и чистые!

Воспитатель. Ребята, подскажите Колобку, зачем надо мыть руки. (Чтобы они были чистыми. Чтобы тесто не пачкать. И т.д.) А сейчас надеваем фартуки, косыночки. Мне хочется рассказать вам интересную казачью байку, сказку про вареники. Встаньте полукругом. Колобок, слушай внимательно.

В одной кубанской станице жила-была казачка. Решила она как-то вареников налепить да деток своих накормить. Кинулась, а муки-то нет! Пошла она к мельнику, низко поклонилась ему в пояс и попросила: «Мельник, мельник, дай мне муки – вареников налепить да казачат накормить». Мельник дал ей муки.

Побежала она к речке: «Речка-матушка, дай мне водицы, хочу вареников налепить да деток накормить». Дала река водицы. Хозяйка набрала водицы в крынку, поблагодарила печку и пошла к курочке: «Курочка-хохлатушка, дай мне яичко, я вареников налеплю, у меня дома детки голодные». Дала курочка ей яичко.

Пошла хозяйка домой, яичко помыла, руки сполоснула. Взяла сито... Подскажете, что было дальше. (Муку просеяла, яичко разбила, посолила, налила водички, помешала, насыпала муки и стала месить.) Что у нее получилось? (Тесто.) Какое? (Простое.)

Деток у хозяйки было много, и решили они ей помочь. (Дети вместе с воспитателем начинают лепить вареники.) Тесто раскатали, формочкой вырезали кружочки, чтобы вареники одинаковые были. Начинку положили и краешки крепко-крепко залепили, чтобы начинка не «убежала», спрятали ее там. (Воспитатель обращает внимание детей на то, что на Кубани края вареников скрепляют косичками, защипками, прямыми и обратными.) А любил они вареники с разными начинками. С какими? (С творогом, картошкой, фруктами и ягодами и т.д.) Потом их сварили и еще горячими маслом полили, чтобы не прилипли друг к другу.

Воспитатель. Колобок, а ты знаешь, с чем едят вареники с творогом? Не знаешь! Подскажите, ребята. (Со сметаной.) А с картошкой? (С пассированным на растительном масле луком.) А с фруктами, с ягодами? (С сахаром посыпают.) А пришли ли вареники на Кубань вареники Украины.

